前代未聞!七輪の常識を超えた！全く新しい究極の特許商品!!

次世代型『万能炭火焼き器』登場!!

従来の焼き物器で違和感・ご不満の方、充分ご満足していただけます！

～営業用炭火焼物器が特許製品の高能力化で登場！！～

■オ―ルステンレス製で美観！安価で、使いやすい！軽くて、お手入れも簡単です！
■安心・安全設計の上、多数の突然のお客様にも即、対応可。売上倍増が期待できます！
■火力抜群！火の立ち上がりが早く自在に対応。焼きあがりもソフトでまろやかです！
■火持ちが良く、大幅に燃費軽減！消し炭も利用でき、最後まで無駄なく使えます！

（株）　三　幸　厨　房

本社　　大阪市天王寺区 勝山 2-21-25
TEL　06-6773-1003
FAX　06-6773-0524
工場　　大東市御領 4-3-1
TEL　072-872-5603
FAX　072-872-5602

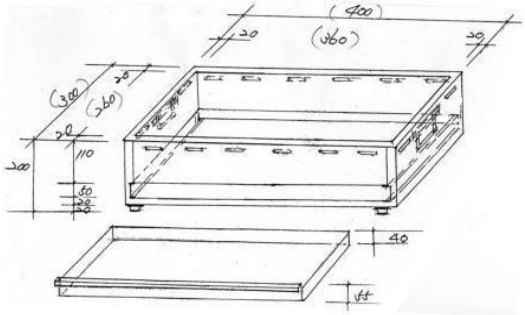
すべての炭火焼き物にご利用いただけますよう、多機種取り揃え対応しております。
尚、オーダー品も廉価にて、対応させていただいております。お気軽にご相談下さい。

万能炭火焼き器仕様寸法表

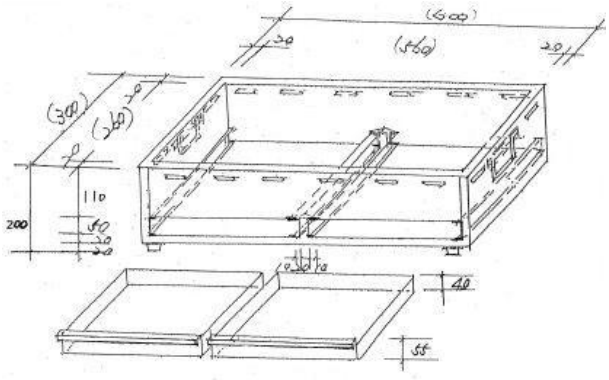
品番	本体寸法 間口×奥行×高さ	燃焼BOX 間口×奥行×高さ	(※炭入寸法) 間口×奥行×高さ	備考 付属品
3525	※350×250×200	365×205×100	205×125×100	アミ付
3530	※350×300×200	365×255×100	205×175×100	
3535	※350×350×200	365×305×100	205×225×100	
4025	400×250×200	415×205×100	255×125×100	アミ・鉄久付
4030	400×300×200	415×255×100	255×175×100	
4035	400×350×200	415×305×100	255×225×100	
5025	500×250×200	515×205×100	355×125×100	アミ・鉄久付
5030	500×300×200	515×255×100	355×175×100	
5035	500×350×200	515×305×100	355×225×100	
6025	600×250×200	615×205×100	455×125×100	アミ・鉄久付
6030	600×300×200	615×255×100	455×175×100	
6035	600×350×200	615×305×100	455×225×100	
7025	750×250×200	765×205×100	605×125×100	鉄久付
7030	750×300×200	765×255×100	605×175×100	
7035	750×350×200	765×305×100	605×225×100	
9025	※900×250×200	915×205×100	755×125×100	鉄久付
9030	※900×300×200	915×255×100	755×175×100	
9035	※900×350×200	915×305×100	755×225×100	
12025	※1200×250×200	※600タイプを参照	※600タイプを参照	鉄久付 (※燃焼BOX二つ割)
12030	※1200×300×200			
12035	※1200×350×200			
15025	※1500×250×200	※750タイプを参照	※750タイプを参照	鉄久付 (※燃焼BOX二つ割)
15030	※1500×300×200			
15035	※1500×350×200			

■材質：ステンレス　■鉄久：16ｍｍ角

● 本体 400×300×200 タイプ

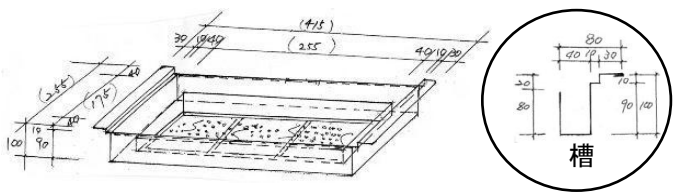


● 本体 600×300×200 タイプ

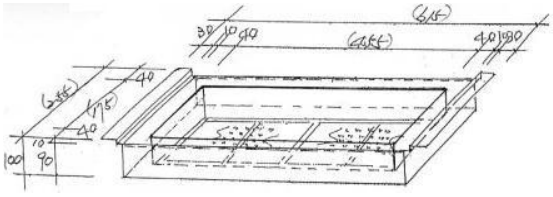


※間口1200以上はトレー3枚となります。

◆ 燃焼BOX 415×255×100



◆ 燃焼BOX 615×255×100



※間口1200以上は燃焼BOX は 二つ割となります。

※ 間口 350・900・1200・1500 タイプは 受注生産 となります。

万能炭火焼き器 価格表

品番	間口＼奥行	250	300	350	備考
3525					
3530	※350	37,000	41,000	49,000	アミ付
3535	(燃焼BOX)	11,000	12,000	15,000	
4025					
4030	400	44,000	48,000	59,000	アミ･鉄久付
4035	(燃焼BOX)	12,000	14,000	17,000	
5025					
5030	500	62,000	68,000	82,000	アミ･鉄久付
5035	(燃焼BOX)	13,000	15,000	18,000	
6025					
6030	600	70,000	78,000	98,000	アミ･鉄久付
6035	(燃焼BOX)	15,000	18,000	22,000	
7025					
7030	750	88,000	98,000	※118,000	鉄久付
7035	(燃焼BOX)	18,000	22,000	25,000	
9025					
9030	※900	109,000	121,000	146,000	鉄久付
9035	(燃焼BOX)	22,000	25,000	28,000	
12025					
12030	※1200	175,000	195,000	245,000	鉄久付
12035	(燃焼BOX)	15,000	18,000	22,000	(燃焼BOX 二つ割)
15025					
15030	※1500	220,000	245,000	295,000	鉄久付
15035	(燃焼BOX)	18,000	22,000	25,000	(燃焼BOX 二つ割)

(※は、受注生産となります。)

■材質：ステンレス ■鉄久：16ｍｍ角 ■間口1200以上は、トレー3分割

◆ 以上、本体・燃焼BOX・トレー込 の 製品価格表 です。
◆ 規格外の製品の別注も受け承っていますので、ご相談下さい。

【万能炭火焼き器】取扱説明書

■ご使用になる前に必ずお読み下さい。また、この取扱説明書は保管して下さい。■

『万能炭火焼き器』

※業界初！特許取得済の炭火焼き器です！
※業務用からご家庭まで、幅広い分野で簡単手軽に炭火焼の味を楽しめます！
※本体に触れても熱くならないので、火傷もしません！
※底面も熱が伝わりにくいので、テーブルや台等そのままどこでも置けます！
※軽量で、持ち運びや稼働も大変楽です！
※オールステンレス製品ですので、丈夫で長持ちします！
※燃焼ＢＯＸと本体部分が分かれているので、お手入れや掃除も楽です！
※損傷・劣化等で燃焼ＢＯＸ・本体のみの交換やご注文もできます！

＜ 正しい使い方 ＞

1. 火おこし器で炭に火をつけてから、燃焼ＢＯＸ中央部に入れ、金網・鉄久をのせます。（この時、火は下から上に上がりますので、炭は着火した方を下向きにして置いて下さい。）

2. 燃焼ＢＯＸの角槽と空気調整スライドトレーには、必ず水を入れて下さい。水は多めに入れ、補充して切らさないようにして下さい。

3. 食材を金網・鉄久の上にのせ、お好みの焼き加減で料理をお楽しみ下さい。

4. 空気調整はスライドトレーの開閉でできます。また燃焼ＢＯＸは本体の上に置く事によっても、空気調節が可能です。

5. 使用後、炭火の残量が多い場合は、火消し壺や水を使用して消して下さい。

6. 使用した炭は天日干しで完全に乾燥させれば、再利用でき最後まで使えます。

7. 燃焼 BOX は洗えます。本体部分は出来るだけ丸洗いしないで下さい。
中性洗剤を薄めた液を柔らかい布につけ、汚れを拭き取った後、乾いた布でよく拭いて下さい。

『万能炭火焼き器』を安全にお使いいただくための注意とお願い

※ご使用になる前に、必ずよくお読みください。

【ご使用上の注意】

●網が傷みますので、先に火おこし器で炭に火を点けてから、燃焼 BOX に入れて下さい。燃焼 BOX は、直接ガスコンロ等の直火にかけないで下さい。
●燃焼 BOX 内・本体の上部、熱源及び熱気孔付近、また焼き面の金網・鉄球は非常に熱くなりますので、直接手を触れないよう、火傷にはご注意下さい。
●着火した炭は高温で危険ですので、直接素手で触れないようにして下さい。
●炭を入れた燃焼 BOX のみの移動は、落下、落火の危険性があります。両手でバランス良く支え、取扱いには十分に気を付けて、持ち運び下さい。
●炭に火をおこす時には、むやみに顔を近づけないよう、ご注意下さい。
●使用中、使用後の炭は大変熱くなっておりますので、ご注意下さい。
●炭は、樹皮がパチパチと火花を散らす場合がありますので、ご注意下さい。
●炭からでた煙や灰は、目や喉を傷める恐れがありますので、ご注意下さい。
●炭は完全に鎮火しきるまで、火が消えない事があります。ご注意下さい。

【 警 告 】

■長時間の使用時には、燃焼 BOX の角槽やスライドトレーの水の補充を忘れないで下さい。
■閉め切った部屋でのご使用はしないで下さい。
■室内での暖房器具としてのご使用はしないで下さい。
■換気は十分に行って下さい。
■炭は火をおこす時に、急激な加熱によって炭内部の木炭ガスや水蒸気が膨張し、勢いよく爆（は）ぜることがありますので、ご注意下さい。
■火を消した直後の炭は水蒸気が上がり、とても熱くなっておりますのでご注意ください。
■燃焼 BOX の上部をふさがないで下さい。
■その他、不適切不当なご使用は大変危険ですので、取扱説明書に従って安全にご使用下さい。

（製造元：株式会社　三幸厨房）